handtmann

Embutidora al vacío VF 200

Decídase por el progreso

Ventajas convincentes de la avanzada VF 200

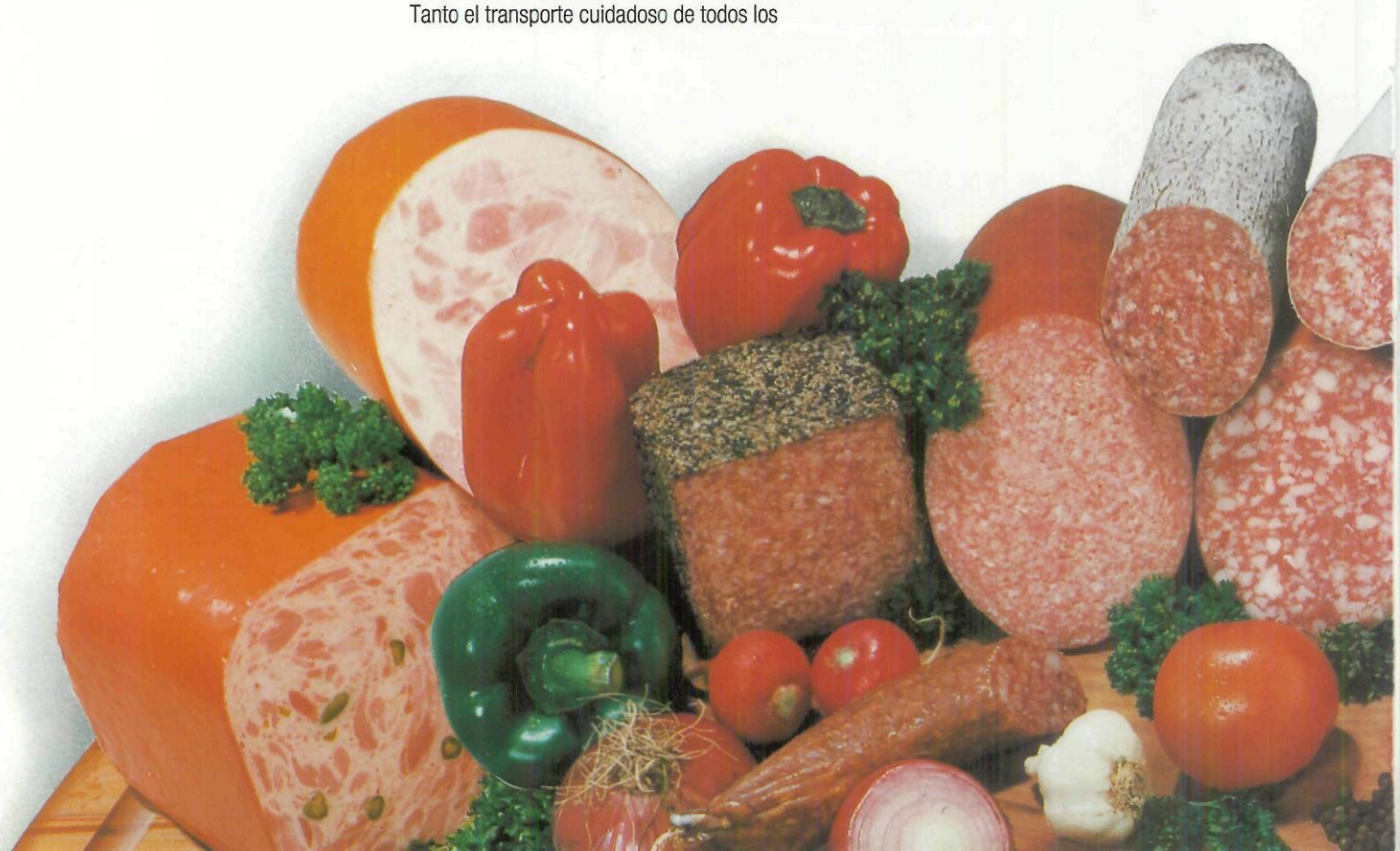
La larga experiencia en la fabricación de embutidoras al vacío en la especialización de embutir y dosificar se refleja en la nueva VF 200. Las empresas medianas de carnicería orientadas hacia el futuro sacan gran provecho de las numerosas ventajas que les ofrece la nueva embutidora al vacío VF 200 de handtmann.
Las ventajas económicas para los usuarios se derivan del fácil manejo de la máquina, de la aplicación consecuente de exigencias ergonómicas y de la utilización del inigualable dispositivo transportador por aletas de handtmann. El elevado nivel asegurado de calidad, tanto en la fabricación como en el montaje, así como las características típicas de handtmann, tales como el rendimiento elevado, la dosificación exacta y la excelente calidad del producto, incrementan asimismo las ganancias.
Esta nueva embutidora al vacío le garantiza gran rentabilidad a toda empresa mediana, ofreciéndole a la vez una producción de embutidos progresiva y confiable, gracias a los materiales de primerísima calidad y a la moderna técnica de la máquina.

La nueva VF 200 – la suma de nuestra experiencia

Esta embutidora y su dispositivo transportador por aletas le ofrecen al usuario una serie de ventajas que mejoran considerablemente la calidad de los embutidos.
He aquí las principales:
Tanto el transporte cuidadoso de todos los tipos de pasta – bien sea en el caso de embutidos prehervidos, o de embutidos hechos a base de carne precocida, o bien, de embutidos crudos – como la repartición uniforme de los trozos grandes de carne, p.ej. en el caso del salchichón con lengua de cerdo, garantizan una excelente calidad del producto y una magnífica apariencia.
Gracias a la muy eficaz evacuación de los embutidos disminuye la oxidación de la grasa, se evita el catabolismo proteico y se puede mantener un nivel bacteriano bajo. La buena conservación del sabor, un enrojecimiento más rápido y una mayor conservabilidad constituyen las ventajas prácticas.
El producto adquiere una consistencia uniforme, incluso en el caso de pastas de embutido blandas. Las salchichas embutidas de forma compacta no son sinónimo únicamente de una calidad superior, sino también del ahorro de tripa.

Nuevo accionamiento hidráulico

Gracias al mando sensible del accionamiento hidráulico, cuya concepción se ha renovado por completo, se garantiza una expulsión muy suave que protege tanto a la masa como a la tripa. Tanto el accionamiento sin resbalamiento, como la precisión de regulación y de mando, posibilitan la inigualable exactitud de



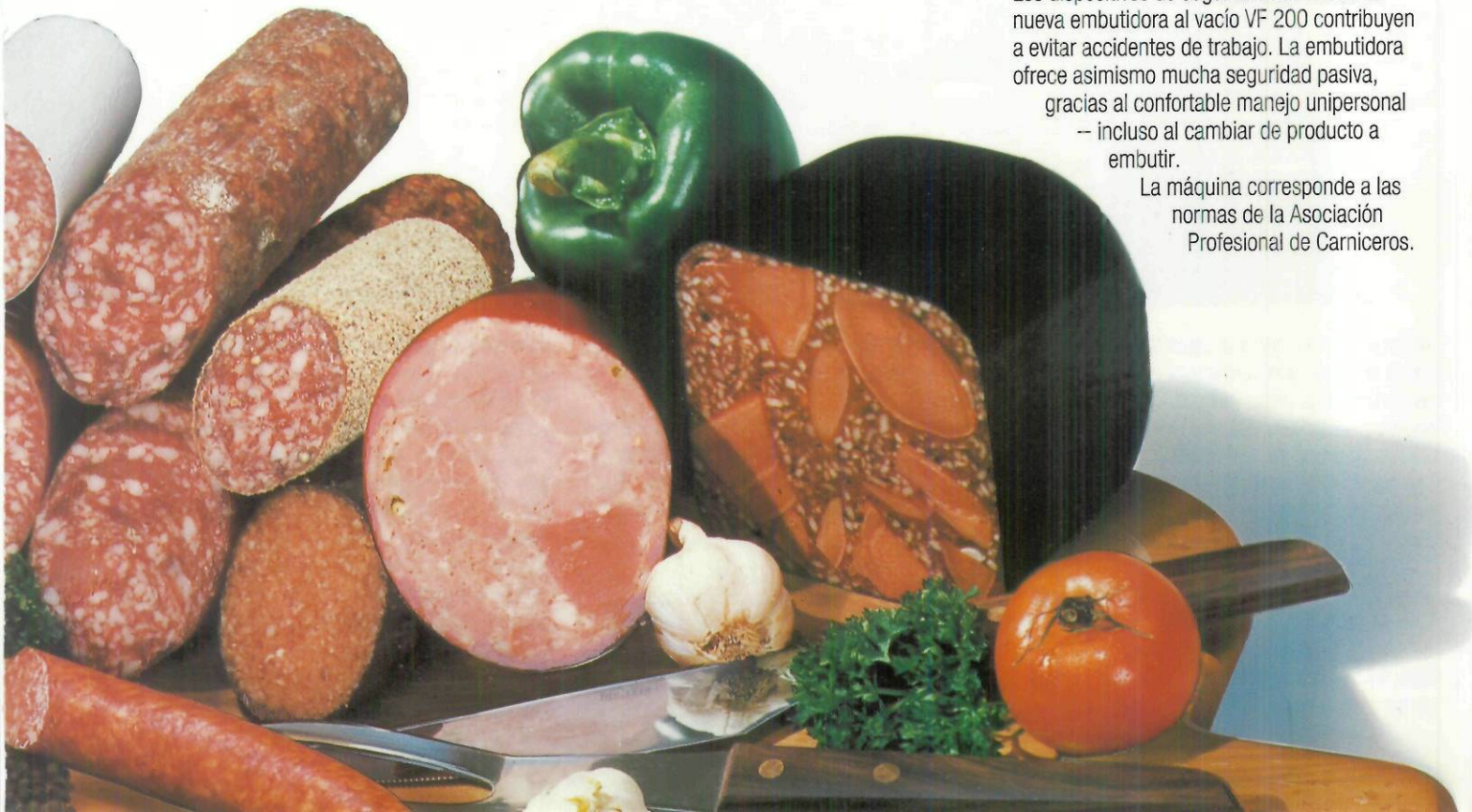
dosificación y de repetición necesarias en la práctica. Estas condiciones de producción se mantienen constantes incluso al someterse la máquina a un aprovechamiento elevado de su rendimiento.
El accionamiento hidráulico es casi del todo resistente al desgaste y ofrece gran rendimiento siendo mínimo el gasto de energía.
Un factor especialmente ventajoso para un trabajo limpio y veloz consiste en el dispositivo de retrosucción de la pasta. La embutidora al vacío VF 200 lo ofrece de serie. Vd. gozará de una mayor higiene en la mesa de trabajo sin necesidad de sufrir pérdidas de pasta en el tubo de embutido. De esta forma se garantiza una adición a la porción para obtener una primera porción exacta – incluso al clipar.

Desarrollo basado en la práctica: la tolva divisible de la VF 200

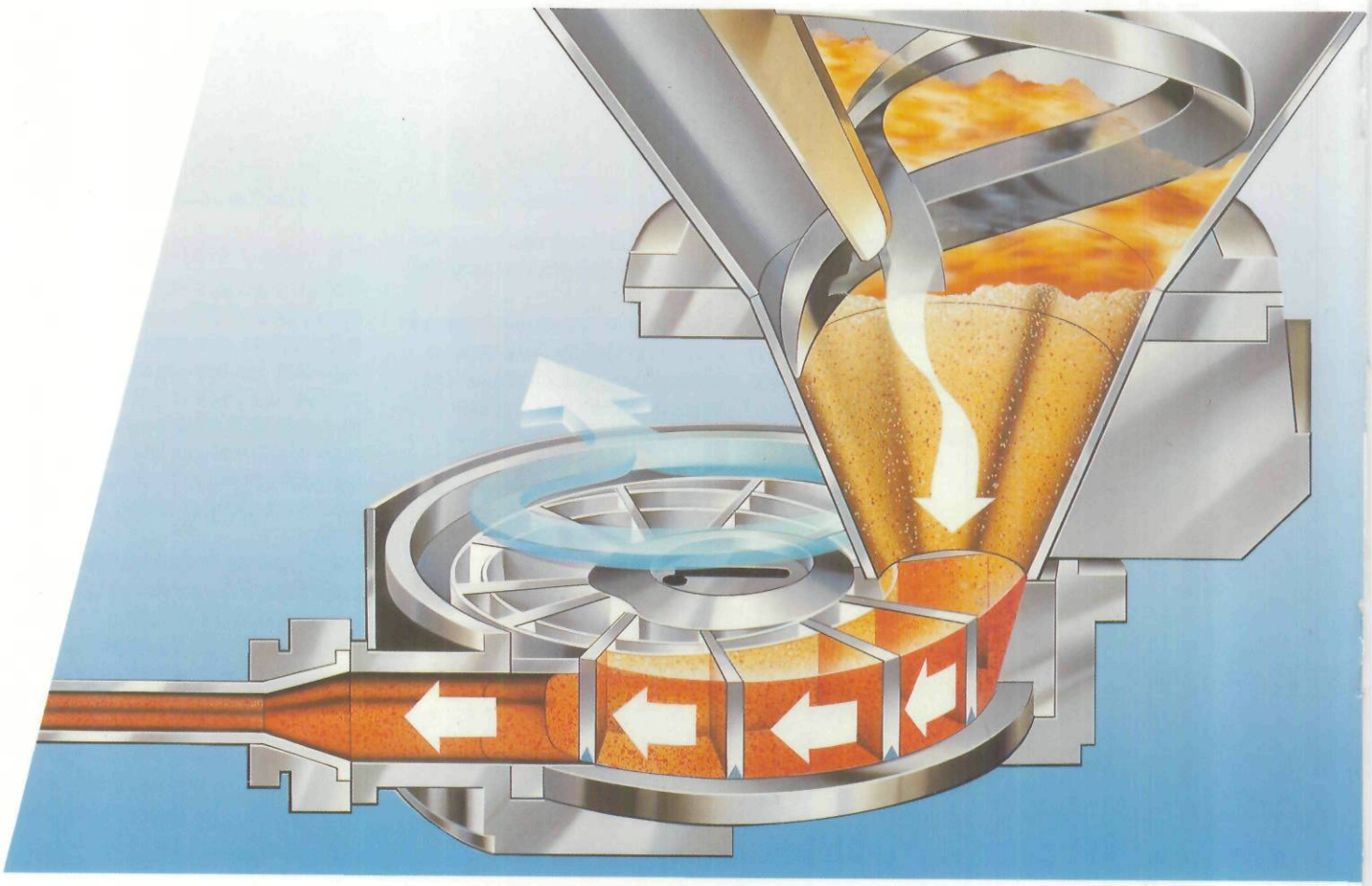
La tolva divisible de la VF 200 tiene un contenido total de 240 litros; su parte inferior tiene una capacidad de 90 litros. De esta manera es posible introducir cargas pequeñas directamente en la tolva.
Con el objeto de poder controlar el contenido de la tolva, la parte superior de la misma podrá permanecer abierta levemente, permitiendo así un control visual. Al abrirse demasiado dicha rendija, un interruptor de seguridad parará la máquina.
La escalera plegable se encuentra situada del lado de mando de la VF 200. Dicha escalera ofrece, además de una posición segura, una altura favorable de trabajo y un acceso óptimo a las partes de la tolva. La máquina no se parará estando la escalera plegada hacia abajo. Su altura reducida le proporciona seguridad al operador.

Higiene y seguridad

El sólido modo de construcción de la embutidora al vacío VF 200 cumple ya de por sí con las principales exigencias de higiene y de seguridad. Sus ejemplares superficies planas permiten una limpieza fácil y rápida. Todos los elementos de la máquina por los que pasa la pasta de carne son de fácil acceso, siendo asimismo sencillo su desmontaje y su montaje posterior al desearse realizar una limpieza a fondo.
Los dispositivos de seguridad activos de la nueva embutidora al vacío VF 200 contribuyen a evitar accidentes de trabajo. La embutidora ofrece asimismo mucha seguridad pasiva, gracias al confortable manejo unipersonal – incluso al cambiar de producto a embutir.
La máquina corresponde a las normas de la Asociación Profesional de Carniceros.



El fuerte de la VF 200: nuestro dispositivo transportador por aletas universal



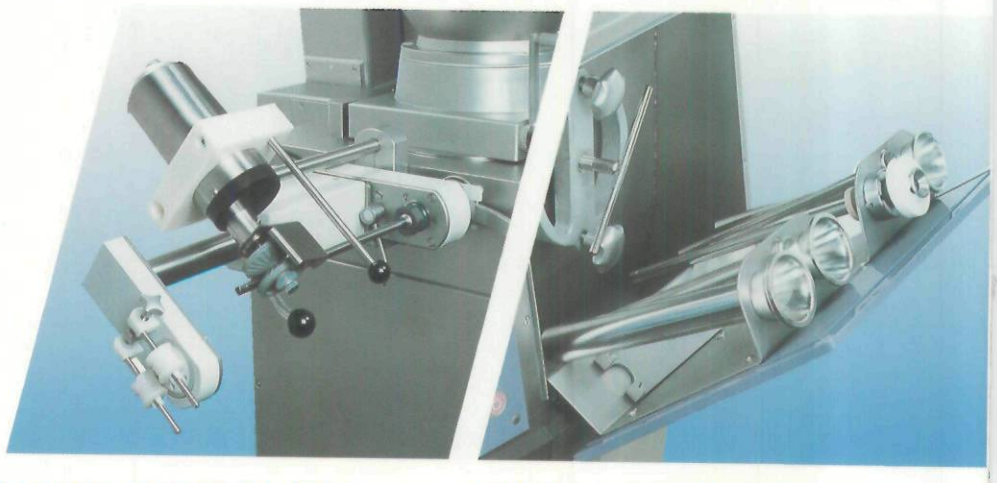
Todas las embutidoras al vacío fabricadas por handtmann se caracterizan por su tratamiento cuidadoso de la pasta de embutido. Todas las pastas – incluso las fluidas – se embuten sin que se aplasten, se opriman o se rompan, bien sea que se trate de embutidos crudos o de pastas que contengan trozos de carne grandes.
El elemento de alimentación situado en la tolva se ha adaptado a la velocidad de transporte. Tanto este hecho como el diseño de la salida de la tolva, óptimo desde el punto de vista del flujo, favorecen el excelente y continuo llenado de las cámaras del dispositivo transportador.
Ello se refleja en un vaciado óptimo de la tolva y en un cambio de clases de embutido más rápido.
Mediante una palanca de fácil alcance, situada junto a la caja basculante, es posible acoplar y desacoplar el dispositivo de alimentación. Esta es una ventaja muy útil en el caso de pastas fluidas.

El dispositivo transportador por aletas universal

El dispositivo transportador por aletas de handtmann presenta una estupenda estanqueidad a largo plazo, al reajustar la excéntrica de sujeción. De esta forma se evitan el reflujo y el aglutinamiento perjudiciales de clases delicadas de embutidos. La exactitud y la constancia del peso no varían, incluso al cambiar de boquilla o al alterar la velocidad.
Gracias al paso uniforme de la pasta al dispositivo transportador se asegura un corte más consistente, una magnífica exactitud de dosificación y una distribución más uniforme de la pasta de embutido. El sistema de vacío, dispuesto de forma ideal, incrementa aun más la calidad de los productos, ello gracias a la óptima evacuación.

El manejo perfecto garantiza una producción rentable de embutidos

El panel de mando, inclinado hacia el operador, presenta una disposición óptima de sus elementos de control visual y de manejo. Una sola persona podrá efectuar todos los ajustes y todas las tareas de supervisión necesarias sin tener que moverse de su lugar.
La VF 200 se ha dotado de serie con un mando lógico (interruptor giratorio). El mando por microcomputador, suministrable si se desea y contra sobreprecio, ofrece no sólo un manejo sencillo, sino también una serie de informaciones extraíbles acerca de diversos datos de producción, tales como el número de porciones contenidas en una tripa, las porciones de la producción total, la producción total en litros o la desconexión automática al cabo de un número predeterminado de unidades. Gracias a este dispositivo se podrán almacenar, extraer o modificar 80 programas diferentes de producción.
Los mandos lógico y por microcomputador disponen de una función de diagnóstico que indica los estados de servicio de la máquina. Por lo tanto, todo operador podrá reconocer, sin pérdida de tiempo, el ajuste correcto. De esta forma se reducen a un mínimo los costosos tiempos de parada de la máquina.
La dosificación electrónica de la embutidora al vacío VF 200 ha sido concebida para porciones de 5 a 10.000 gramos, con ajuste fino de 0,1 gramos para pesos de grupo exactos. El mando por microcomputador dosifica de 5 a 100.000 gramos. Los pesos deseados son ajustables de forma absolutamente exacta.
El preciso sistema de dosificación posee un rendimiento de hasta 380 porciones con 50 gramos y 2,5 torsiones por minuto, cumpliendo así con las máximas exigencias de rendimiento.



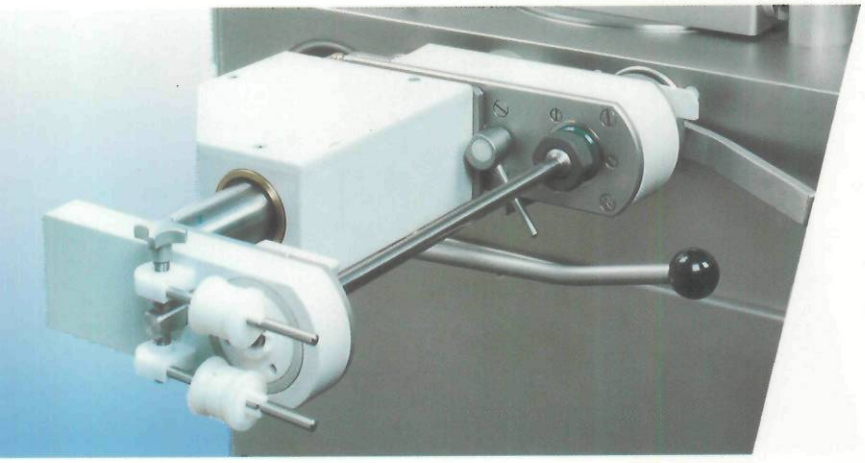
Aparato calzador de tripa modelo 78-5

El aparato calzador de tripa modelo 78-5 podrá ser acoplado a la máquina, utilizándosele como dispositivo adicional para un mayor rendimiento en la producción de salchichas. Gracias a este aparato es posible calzar las tripas sobre la boquilla de torsión, de forma rápida y cuidadosa.
La embutidora al vacío VF 200 se encuentra preparada para el montaje directo del aparato calzador de tripa. El montaje se podrá realizar sin necesidad de utilizar herramientas.

Caja de accesorios integrada

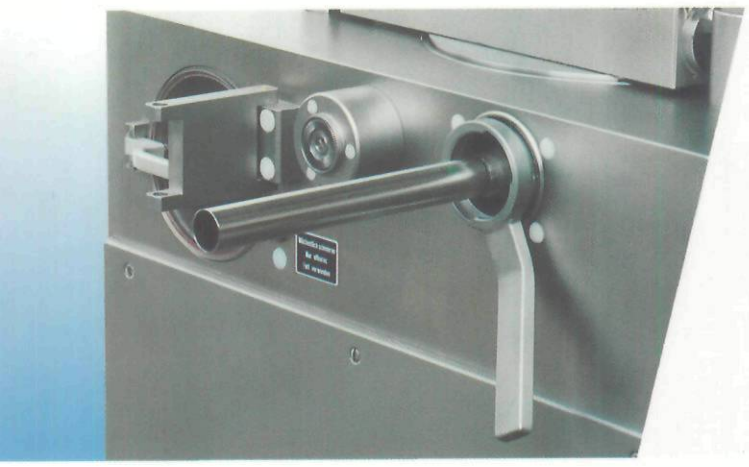
Los accesorios están integrados en la placa frontal de la VF 200. Su caja se encuentra al alcance de la mano, está protegida contra la suciedad y evita cualquier tipo de confusiones. En la parte interior de la cubierta se han dispuesto datos acerca del indicador de servicio, así como instrucciones respecto al diagnóstico de fallos.

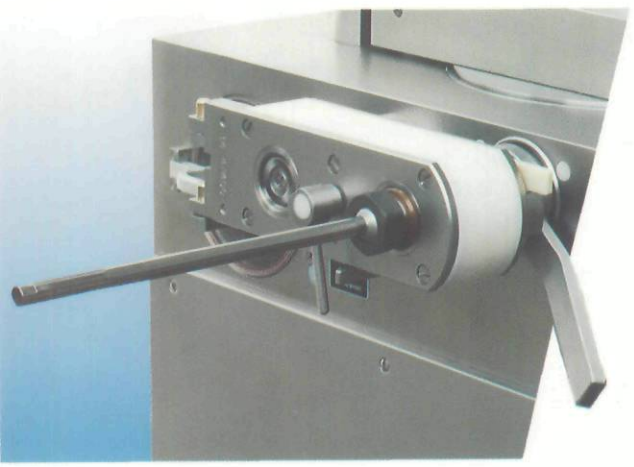
Los accesorios prácticos aumentan el valor útil de la VF 200



Dispositivos sujetadores

Los dispositivos automáticos sujetadores de tripa, modelos HV 60-6 o HV 60-7, se acoplan al engranaje de torsión. Esta unión se realiza asimismo de forma automática, sin necesitarse para ello ningún tipo de herramientas.
El manejo monomanual, muy suave y cómodo, facilita de forma razonable el trabajo diario. La palanca giratoria tiene una posición adicional que permite un paso y una sujeción fáciles del comienzo de la tripa.
El dispositivo sujetador se ha dotado de un flexible freno de tripa, que ha sido mejorado y que dispone de un ajuste muy sensible. El resultado es muy satisfactorio: las roturas de la tripa dejan de presentarse casi por completo, se logra un mayor rendimiento y un calibre constante en todas las tripas artificiales y de colágeno.
La combinación del engranaje de torsión con el dispositivo sujetador puede ser colgada de un brazo giratorio, pudiendo ser girada hacia un lado. El cambio de la operación de torsión a la de embutido o de dosificación se podrá efectuar, por tanto, en pocos segundos.
El engranaje de torsión y el dispositivo sujetador están dispuestos de forma plana. De esta manera es posible empujar la mesa de trabajo hasta el cuerpo de la máquina.
Su construcción ergonómica permite que la disposición de los depósitos de reserva de las tripas naturales y artificiales se encuentre al alcance de la vista y de la mano del operador, facilitándole así su tarea. Gracias a ello se logra un cambio rápido y cómodo de las tripas.





Torsión automática y rápido cambio de equipo

El engranaje de torsión modelo 34-4 se acopla de forma rápida y sencilla sobre la mesa de trabajo. Su cómodo cierre rápido garantiza una fijación segura a la salida de la embutidora. Dicho engranaje se acopla automáticamente al accionamiento de torsión, suprimiéndose así los ajustes complicados y la utilización de herramientas.
El cambio de tubos de embutido y de aparatos adicionales se efectúa asimismo de forma sencilla y veloz. Gracias a los cierres rápidos, basta con realizar una operación -- y ello sin necesidad de utilizar herramientas – para poder cambiar fácilmente los accesorios.

handtmann

Embutidora al vacío VF 200 Decídase por el progreso

La elevada presión de embutido de 35 barios amplía el campo de aplicación de la VF 200. De ahí que sea posible, por ejemplo, embutir racionalmente pastas duras a alto rendimiento de embutido, incluso en calibres pequeños.

El amplio campo de regulación subraya asimismo las ventajas del sistema hidráulico de la VF 200. El rendimiento útil de embutido abarca desde aprox. 2 hasta los 83 litros/min. Un flujo de embutido constante ofrece las condiciones óptimas para la carga eficiente de equipos y máquinas adicionales.

Otra de las ventajas decisivas consiste en el bajísimo nivel de ruido de la máquina, el cual logró ser reducido en un 50 % frente al de los modelos existentes hasta la fecha. El nivel de los ruidos de trabajo es muy inferior al máximo permitido por las prescripciones legales, siendo de aprox. 70 dBA durante la operación de embutido.

El servicio de handtmann – seguridad garantizada después de la compra

La calificada y confiable organización de asistencia técnica de handtmann estará siempre a su lado cuando Vd. la necesite. Los mayores intervalos de operación, la construcción de la máquina fácil de mantener y el diagnóstico por teléfono en caso de que se indiquen fallos, reducen los gastos de mantenimiento. De ahí que toda empresa pueda aprovechar por muchos años el progreso técnico de una máquina handtmann, con el objeto de aumentar la calidad de la producción, trabajar de forma más racional y, por tanto, más rentable.

handtmann

VF 200

Datos técnicos

Rendimiento de embutido
(con regulación continua).

VF 200	5000 kg
VF 200 P	3600 kg

Presión de embutido

VF 200	de hasta 35 barios
VF 200 P	de hasta 55 barios

Velocidad de dosificación
hasta 380 porc./min.

Tabla de rendimiento para las velocidades de dosificación y de torsión (tolerancia – 10 %)

25 g	380 porc./min.
50 g	380 porc./min.
100 g	300 porc./min.
200 g	200 porc./min.

Zona de dosificación 5– 10000 gramos
con mando por microcomputador 5–100000 gramos

Contenido de la tolva de embutido 240 litros
en la parte inferior de la tolva 90 litros

Engranaje de torsión modelo 34-4 retrosucción de la pasta, adición a la primera porción y mando de impulsos para la máquina clipadora de serie (según el modelo)

Potencia de conexión 7 kW

Pesos y medidas

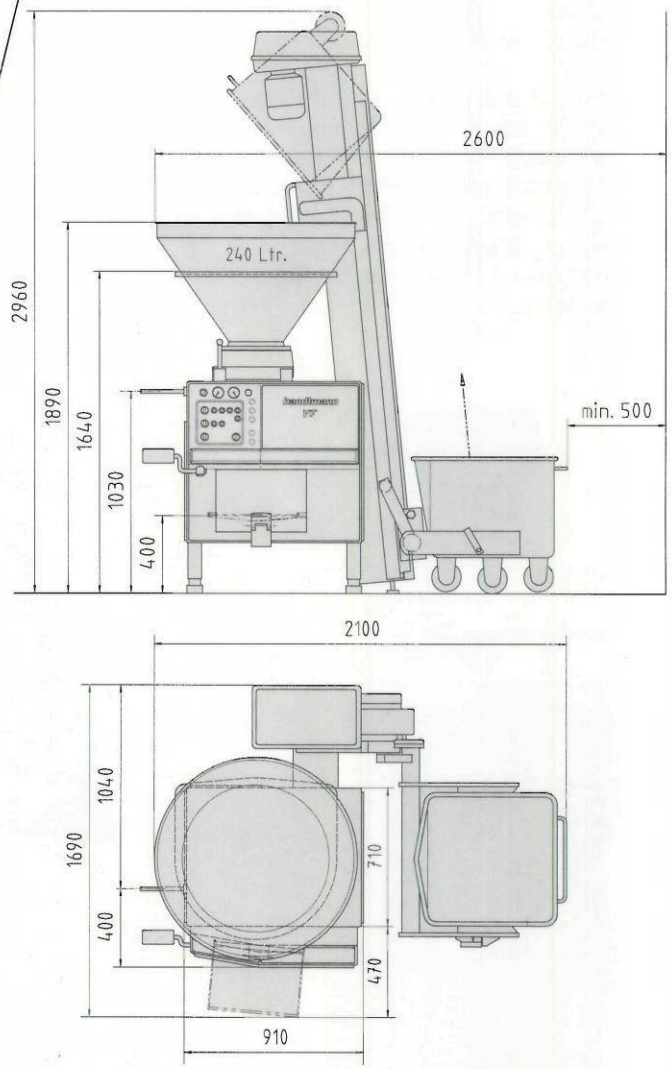
VF 200 peso neto	990 kg
peso bruto	1120 kg
Dispositivo elevador	
peso neto	285 kg
peso bruto	425 kg

Medidas de la caja

VF 200	1230x1200x2225 mm
Dispositivo elevador	3050x 550x 820 mm

Accesorios normales
4 boquillas de torsión de 12, 15, 19 y 22 mm Ø
5 tubos de embutido de 12, 16, 22, 30 y 40 mm Ø
Dispositivo de alzamiento
Instrucciones de servicio

Accesorios adicionales
Dispositivo sujetador automático HV 60-6 y HV 60-7
Boquillas de torsión especiales, completas, de 9, 10, 11, 12, 14, 15, 17, 19, 22, 25 y 28 mm Ø
Juego de montaje de máquina clipadora



Patente otorgada en Alemania y en el extranjero.
Nos reservamos el derecho a introducir modificaciones técnicas.

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Birkenallee 25–29, Postfach 1456
D-7950 Biberach/Riss 1, BR Deutschland
Telefon (07351) 42-0, Telex 071815
Telefax (07351) 42430

handtmann Form 6.065 BVD 9.88 1 sp